RESTAURANT

**CHEESES FROM MAISON BARTHÉLÉMY 15**

Goat cheese, 18 months Comté & toasted bread

The glass of

Maury Le Roc des Anges « Tuilé » NM 10 cl **18**

## DESSERTS

Dessert of the day ...

Puff pastry, vanilla & praline, chocolate Gianduja sauce **13**

Frozen Nougat with fig coulis **13**

Vanilla Crème Brûlée **13**

Lime & basil custard with red berries **15**

Warm chocolate fondant,
buckwheat & vanilla ice cream **16**

Red berries platter & chantilly **18**

Marinated prunes in Armagnac «Marquestau» **13**

Minute homemade ice cream & sorbet **10**
*Vanilla, red berries...*

**SWEETNESS TO END**

Jurançon Domaine De Souch « Marie Kattalin » 2022 10 cl **16**

Champagne - Charles Heidsieck - « Brut Réserve » - NM **19**

Champagne - Christophe Pitois - « Grand Cru - Rosé » - NM **28**

*Chef Pâtissier Franck Pelletier*

MAISON BOUDON